

La Laiterie

Nous sommes heureux de vous accueillir à La Laiterie, un établissement riche de plus de cent ans d'histoire, qui a su conserver l'esprit de partage de la guinguette originelle pour l'accorder à une gastronomie ancrée dans un terroir.

Dans un cadre lumineux et intimiste, Nicolas Gautier s'imprègne de l'âme de la région des Flandres pour vous proposer une cuisine de caractère.

Travaillant surtout des produits locaux soigneusement sélectionnés, aux goûts intenses et uniques, Nicolas Gautier et son équipe mettent leur créativité au service de mets authentiques et gourmands.

Laissez-vous surprendre par sa vision contemporaine et audacieuse de la cuisine du Nord.

La Laiterie vous accueille du mardi au samedi midi et soir, mais aussi le dimanche midi.

Retrouvez nous sur Facebook et sur www.lalaiterie.fr

*Les saisons passent et avec elles, les créations se suivent.
Chacune d'elles a laissé une empreinte, certaines sont devenues des classiques.*

Pour débiter

Asperges des Dunes fondantes et croquantes, anguille fumée, et Hollandaise à la Myrte 36 €

Langoustines de nos côtes, pissenlit et racine de raifort 38 €

Homard d'Audresselles doré au gras de canard, petits oignons et haricots de Soissons 46 €

Géant des Flandres, crème double à la cardamome, épicea et jus à la salicorne 34 €

Pour continuer

Filet de selle d'agneau grillé, asperges vertes de Nieppe, Mille feuilles et ail des ours 42 €

Pigeonneau des Flandres, tétragones, ail fumé d'Arleux et sésame noir 39 €

Rouget Barbet façon « Colbert », boudin blanc et endives de pleine terre 38 €

Bar de ligne de Boulogne, raviole de Bintje et Vadouvan 44 €

Déclinaison de fromages de la ferme des Récollets, confiture de saison 15 €

Pour finir

Sphère chocolat piment Niora, Brownie, rafraichie aux airelles et épines vinette

La betterave, chocolat blanc et fèves de Tonka

Tarte fine endives confites, pommes « verger du Baty », noix et sorbet endives caramélisées

Souvenir de Reims, biscuit roses, raisins et Bugey Cerdon

15 €

Inspirations du Nord

Chaque jour, Nicolas Gautier reçoit les meilleurs produits des artisans des Flandres.

Des côtes boulonnaises jusqu'aux terres de Terdeghem, il trouve, dans ce terroir du Nord si généreux, l'inspiration pour une cuisine enracinée et audacieuse.



Le menu Genièvre

En trois services à 58 €

Ou en quatre services 78 €

Langoustines de nos côtes, pissenlit et racine de raifort ou

Asperges des Dunes fondantes et croquantes, anguille fumée, et Hollandaise à la Myrte

Homard d'Audresselles doré au gras de canard, petits oignons et haricots de Soissons

Rouget Barbet, boudin blanc et endives de pleine terre ou

Filet de selle d'agneau grillé, asperges vertes de Nieppe, Mille feuilles et ail des ours

La betterave, chocolat blanc et fèves de Tonka ou

Souvenir de Reims, biscuit roses, raisins et Bugey Cerdon

Le Menu Inspiration

En six services à 118 €

Pour l'ensemble des convives de la table

LAISEZ-VOUS GUIDER PAR **NICOLAS GAUTIER** ET PAR LA DÉCOUVERTE DE **SON HISTOIRE** ET DE SON AMOUR POUR **LA REGION**, AUTOUR D'UNE DÉGUSTATION « SIGNATURE »
INSPIRÉ DE LA CARTE.



Le dimanche midi, seuls nos menus vous seront proposés

Notre source d'inspiration : les Flandres et la mer du Nord

Les Flandres

La Ferme des Récollets

Fromager et maraîcher, située au cœur des Flandres, sur la route du mont Cassel, la Ferme des Récollets produit dans le respect de la nature et des saveurs. Leurs fruits et légumes sont la base de la cuisine de La Laiterie.

Les Pigeons de Steenvoorde

Alex Dequidt et ses deux fils élèvent des pigeonneaux. Cette structure familiale aux quatre mille couples de pigeons reproducteurs nous a séduits. La viande, tendre et savoureuse, de ses pigeons est ainsi devenue un produit incontournable de La Laiterie.

La mer du Nord

La pêche de Christophe Henry

Notre mareyeur s'emploie à nous fournir le meilleur de la mer. Des coquilles Saint-Jacques de Boulogne-sur-Mer aux turbots de Dunkerque, Christophe Henry nous apporte tous les matins une sélection de poissons sauvages, frais, entiers et de saison.